



Mit dem Modellprojekt „food@ucation“ am Gymnasium am Römerkastell soll beispielhaft erprobt werden, ob und wie sich die Ernährungssituation und das –verhalten der Schülerinnen und Schüler nachhaltig durch ein entsprechendes Verpflegungsangebot in Verbindung mit einer handlungsorientierten ganzheitlichen Ernährungsbildung verbessern lässt.

Der Sternekoch und Freund Johann Lafer will mit den Studierenden der FH Fulda Produkte für die Schülerverpflegung entwickeln und erproben. „Ich will gemeinsam mit den Studierenden Rezepte entwickeln, die den Geschmack der jungen Leute treffen, und Schüler zu Genießern zu machen“, sagte Lafer. Es gehe um mehr als ein Mensakonzept. Entscheidend sei das Zusammenspiel von Geschmacksbildung, Neugier und Freude am guten und gesunden Essen. Wie sich Genuss, Gesundheit und Regionalität in der Schulmensa erfolgreich und wirtschaftlich verbinden lassen, hat Johann Lafer im Herbst dieses Jahres am Gymnasium am Römerkastell in Bad Kreuznach zeigen können.

Georg M. Schneider unterstützt das Konzept seines Freundes Johann Lafer, da ihm die Ernährung der Kinder und Jugendlichen ein wichtiger Aspekt in der Entwicklung der kommenden Generation ist. Mit seinem finanziellen Beitrag fördert er somit nachhaltig die gesunde Ernährung und die Bildung von Kindern und Jugendlichen. Die überregionale Presse, Politiker und Ernährungsexperten begrüßen dieses Projekt.

